

## Bründlmayer Blanc de Blancs 2014

### Langenlois Grosse Reserve – Extra Brut

Die Chardonnay-Trauben für den Blanc de Blancs Jahrgangssekt 2014 wurden im September ausgelesen. Sie stammen aus mehreren Lagen um Langenlois, v.a. aus Südosthängen mit kalkreichen Böden, die dem Wein Wärme und Frische zugleich verleihen. Nur blitzsaubere Früchte werden in kleine Kistchen geerntet und im Keller sehr schonend gepresst. Für den Sektgrundwein wird nur das Herzstück der Pressung verwendet. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfindet. Im Anschluss wird der stille Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 10 % der Gesamthefer), in gebrauchte 2.500 Liter Fässer aus österreichischer Eiche umgezogen und lagert dort rund 8 Monate.

Der Grundwein wird im Sommer des folgenden Jahres auf die Flasche gefüllt, wo er mit Hilfe von Zucker und Hefe die Sektgärung durchläuft. Der Jungsekt bleibt mindestens 50 Monate in Kontakt mit der Hefe (Verkaufsstart Ende 2019/Beginn 2020), dann wird er in unserem Reifekeller händisch abgerüttelt und im Anschluss degorgiert.

In den traditionellen Herkunftsgebieten gelten besonders trocken gehaltene Schaumweine als Service an eine steigende Anzahl von Liebhabern, die gerne dem Purismus frönen. Mehr noch als beim klassischen Brut mit seiner feinen Dosage, die den Geschmack abrundet und bereichert, spiegelt der Blanc de Blancs den Charakter des kühlen Jahrgangs 2014, der Trauben und der Böden.

#### Kostnotiz:

Komplexes Aroma, ziselierend, reife Zitrusfrucht, Granny-Smith Apfel, Toastbrot, gebratene Mandeln; feinstes Mousseux, persistente, animierende Säure, Salzigkeit, straffes Gerüst, das am Mittelgaumen durch einen dichten Fruchtschmelz von reifen, grünen Äpfeln ausgefüllt wird. Kompakt und kernig. Langatmig, feines Finale mit irrsinniger Länge.



#### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Langenlois  
**Lage:** -  
**Bodenbeschaffenheit:** Mischböden  
**Seehöhe:** 260 – 380 m  
**Ausrichtung:** SO

**Rebsorte:** Chardonnay  
**Ausbau:** Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

#### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 12 %vol.  
**Säure:** 7,7 g/l  
**Restzucker:** Extra Brut

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C  
**Speisempfehlung:** Austern, Tapas, Antipasti, Garnelenspieße, Lachstartar, Fisch, Geflügel  
**Erhältlich in folgenden Formaten:**  
75cl – 150cl – 300cl